

世界の有名シェフが愛用する厨房機器をあなたへ。

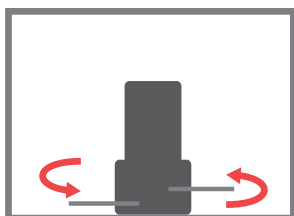


次世代フードプロセッサー Trinity Pro トリニティ プロ 縦対流でより早く



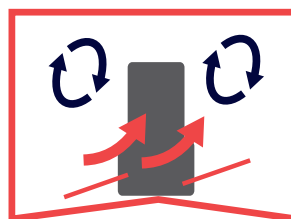
特徴1 縦対流 ☒より早く ☒より均一に

トリニティ プロは **通常の対流** + **縦対流** により優れた攪拌力！



■他社製品 「通常の対流」

横方向の対流のみのため、
容器の上下で攪拌ムラが
発生しやすい。



■トリニティ プロ 「縦対流」

縦方向の対流が加わり上
下を循環・攪拌し、短時間
で均一に仕上げます。

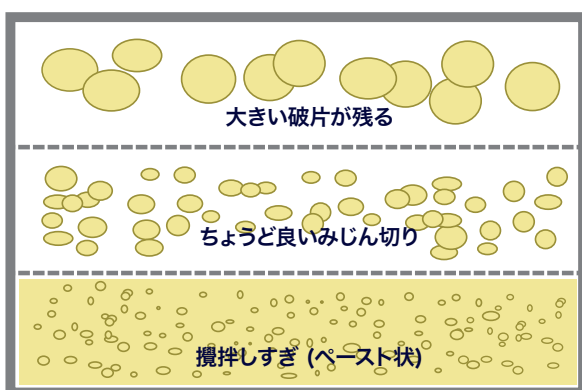


玉ねぎのみじん切りして比較してみると

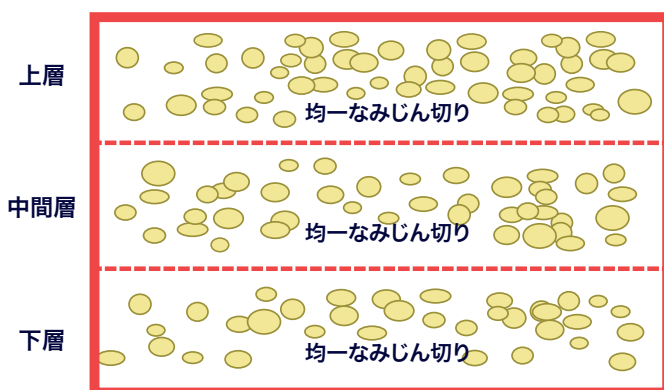


縦対流説明動画

✕ 層ごとに仕上がりがバラつく



○ 上下層まで均一な仕上がり



特徴2 スクレーパー標準装備



特徴3 食洗機完全対応



☒ 90℃

特徴4 1台で2サイズ対応



☒ 2.6L ☒ 3.6L



カッターミキサー
取り付け方動画

特徴5 野菜スライサーとしても



ダイスカット
8×8mm 10×10mm



トリニティプロ紹介動画



ベジタブルスライサー取り付け方動画

スライスオプション用途事例

① スライサー

1mmから6mm
アルミ製：8mmと10mm



② ウェーブスライサー

3mm、5mm



③ 角千切り

2mm、4mm、8mm



① スライサー使用例



② ウェーブスライサー使用例動画



③ 角千切りスライサー使用例動画

④ 丸千切り

2mmから4mm、7mm



⑤ パルメザン



⑥ ダイスカットスライサー ダイスカット盤 8×8mm、10×10mm



④ 丸千切りスライサー使用例動画



⑤ パルメザン・おろし使用例動画



⑥ ダイスカットスライサー使用例動画

このカタログの内容は2026年7月現在のものです。

エレクトロラックス・プロフェッショナル株式会社

製品ご購入に関するお問い合わせ

☎ 0120-002-490 (受付時間：9:00-12:00 / 13:00-17:30 土日祝・休業日を除く)

ご使用中の製品に関するお問い合わせ (修理、故障、サービス等)

☎ 0120-557-338 (受付時間：24時間 年中無休※平日9:00-17:00 (休業日を除く) 以外は受付のみとなります。対応は翌日となる場合があります。)

<拠点一覧>

東京本店 TEL：03-6422-7290(代) / FAX：03-6422-7289

東北支店 TEL：022-778-5106(代) / FAX：022-778-5107

中部支店 TEL：052-772-3988(代) / FAX：052-772-3938

関西支店 TEL：06-6338-9601(代) / FAX：06-6338-9602

九州支店 TEL：092-482-6613(代) / FAX：092-482-9631

広島営業所 / 鹿児島営業所 / 静岡事業所



●ご用命は下記の販売店へ